

2026 februari

CCR Rijnmond · Winter

VOORGERECHT Japanse Niçoise met tonijn en sushirijst

Japanse Niçoise met tonijn en sushirijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushirijst	200	g
kwarteleitjes	12	st
sugar snaps	200	g
tomaten (Ø ca. 5 cm)	6	st
rode paprika	1	st
bosuitjes	2	st
verse tonijn, langwerpig stuk om in plakken te snijden	600	g
ponzu (japanse saus bij jumbo)	100	ml
zonnebloemolie	100	ml
citroen	2	st
wasibipasta	1	tl
kikkoman sojasaus	100	ml
rechthoekige mal (10x8)		

Zet 12 kleine vierkante bordjes klaar. Kook de rijst zoals is aangegeven op de verpakking en laat ca. 15 min afkoelen in de pan. Kook de kwarteleitjes, laat ze flink schrikken in ijswater en laat afkoelen. Pel ze en snijd overlangs doormidden. Was tomaten, sugarsnaps en paprika. Ontvel de tomaten en verwijder het zaad. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Verwijder de zaadlijsten van paprika en snijd in zeer kleine blokjes en de bosuitjes en het groen in dunne schuine ringetjes. Leg de sugarsnaps kort in kokend water en spoel ze daarna af onder de koude kraan en zet alle groenten apart voor de garnering. Schroei de tonijn rondom in zeer hete zonnebloemolie. Leg de tonijn in een diep bord en kwast deze aan alle kanten in met de ponzusaus. Laat de ponzusaus intrekken totdat de tonijn is afgekoeld. Pers de citroenen uit. Maak een sausje van wasibipasta, sojasaus en citroensap. Leg in het midden van het bord de rechthoekige mal en vul met de koude sushirijst tot 2/3 in de hoogte (gebruik pannelikker). Snijd de koude tonijn in 12 dunne plakjes en leg deze op de rijst. (vorm van een tompouce). Druppel het sausje om de rijst, schik hierop de sugarsnaps, blokjes paprika en blokjes tomaat. Leg 2 halve kwarteleitjes op de tonijn. Garneer het geheel met de ringetjes bosui.

Groene-boontjessoep met geitenkaascrème en croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui, wit	1	st
tijm, verse takjes	10	g
bosui	2	st
laurierblaadjes	2	st
peperkorrels, zwart	1	tl
bleekselderij	2	stengels
winterwortel	2	st
prei	1	st
knoflook	½	bol
water	1200	ml
doperwtten (evt. diepvries)	250	g
tuinboontjes (evt. diepvries)	250	g
prei, middelgroot	1	st
aardappel, groot	1	st
ui	1	st
munt	1	takje
zuring	30	g
knolselderijblad	30	g
babyspinazie	30	g
kookroom	200	ml
casino	6	sneetjes
knoflookpoeder	1½	tl
verse tijm	2	takjes
zachte geitenkaas zonder korst	150	g
zwitserse strooikaas	2	el
honing	2	el
grof zeezout, peper, olijfolie extra vierge en classico, bakpapier, snelkookpan		

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Zet 12 schotels klaar. Oven verwarmen tot 180 °C (croutons). Was de bleekselderij, prei en winterwortel. Snijd de ongepelde ui in 4-en, bosui, bleekselderij, geschilde winterwortel en prei in grove stukken, kneus de knoflookbol in de schil. Schenk 1 el olijfolie classico in een snelkookpan verwarm op middelhoog vuur. Voeg de stukken ui toe en bak de uien ca.6 min., tot ze glazig zijn en beginnen te kleuren. Voeg de verse kruiden, bosuitjes, laurierblaadjes en peperkorrels toe. Roer goed door met een houten spatel. Voeg vervolgens de bleekselderij, wortelen, prei en knoflook toe en roer opnieuw. Voeg het water toe en schraap met de spatel eventuele 'aanbaksels' van de bodem van de pan los. Sluit de deksel van de snelkookpan. Breng het geheel aan de kook tot de pan op druk is. Zet het vuur daarna laag. Laat de groentebouillon, 40 min. trekken. NB. Hoe langer je de bouillon kookt, hoe sterker hij wordt van smaak. Laat de bouillon afkoelen en zeef vervolgens de groenten, peperkorrels en kruiden eruit. Voeg zout en peper naar smaak toe. Bewaar de

groentebouillon tot bij het bereiden van de soep. Was de prei en snijd in ringen, schil de aardappel en snijd in blokjes. Snipper de ui en snijd de knoflooktenen fijn. Hak de blaadjes munt, knolselderijblad en zuring fijn. Verwarm een scheutje olijfolie classico in een grote pan met dikke bodem en bak daarin de prei, ui en knoflook. Voeg de tuinboontjes, erwtjes, blokjes aardappel en 1200 ml groentebouillon toe en laat het geheel 30 min. zachtjes koken. Haal de pan van het vuur en voeg de groene kruiden toe. Mix het geheel glad met de staafmixer en zeef de soep door een bolzeef. Zet de pan terug op het vuur, lage stand, voeg de kookroom toe en breng de soep op smaak met peper en zout. Laat de soep niet meer koken! Zo nodig de soep voor het opdienen verwarmen. Snijd de sneetjes in vierkante blokjes van gelijke grootte 1 à 2 cm. Ris de tijm en snijd fijn. Meng 3 el olijfolie classico met grof zeezout en peper naar smaak, evenals het knoflookpoeder en de tijm. Giet de op smaak gemaakte olijfolie in een grote kom en voeg de blokjes brood eraan toe. Meng door elkaar en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 10 tot 15 min. midden in de 180°C oven (onder en bovenwarmte) totdat alle blokjes een goudbruine kleur hebben. Hussel eventueel nog kort om. De precieze baktijd is afhankelijk van de grootte van de croutons. Laat afkoelen. Meng alle ingrediënten met 4 el olijfolie extra vierge voor de crème tot een gladde massa. Schenk de soep in de twaalf kommen, zet de kommen op de schotels. Schep een lepel geitenkaascrème op de groene-boontjessoep en strooi enkele croutons over het gerecht.

Skreifilet met camembert, groene asperges en saffraansaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
skrei (12x50 g)	600	g
groene asperges	36	st
camembert	300	g
saffraan	1	buisje
witte wijn, chardonnay	300	ml
kookroom	200	ml
roomboter (koud)	225	g
zout en (versgemalen) peper, olijfolie classico		

Zet 12 middelgrote borden in de warmhoudkast, Verwarm de oven voor op 180 °C (skrei).
Snijd de boter in klontjes en bewaar in de koelkast voor bereiding van de saus. Dep de visfilets droog met keukenpapier en wrijf ze in met peper en zout. Leg op een groot bord en zet apart. Snijd stukje van de onderkant van de asperges en leg ze ca.15 min in koud water. Kook de asperges in ruim kokend water met een beetje zout beetgaar. Stop het doorgaren van de asperges door ze met koud water af te spoelen, snijd ze in de lengte door en zet apart voor de skrei. Snijd de camembert in 12 plakjes en zet apart voor de skrei. Laat de wijn met daarin de draadjes saffraan inkoken tot 1/3. Voeg de room toe en laat de vloeistof, regelmatig al roerend, inkoken tot de 1/2 . NB. Kort voor uitserveren: Zeef en verwarm de saus. Niet laten koken. Voeg voorzichtig de koude boter toe en laat de klontjes langzaam smelten. Meng de saus goed met de staafmixer en breng deze op smaak met versgemalen peper en zout. Verwarm een grillpan. Laat de pan goed heet worden en bak de met een beetje olijfolie classico ingesmeerde visfilets kort. Leg de filets naast elkaar in een platte ovenschaal. Verdeel de asperges over de filets. Leg hierop een plakje camembert. Plaats de schaal in de oven en laat het gerecht 10 min. garen in de 180 °C oven. Serveer midden op het bord de skreifilet met daarop de asperges en de gesmolten camembert. Schenk hieromheen de saffraansaus.

Eendenborst in sinaasappel-teriyakisaus met broccoliroosjes en mini conchiglie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	750	ml
rode pepertjes	2	st
knoflook	2/3	bol
uien	2	st
verse gember	75	g
korianderzaad	1	tl
sinaasappels	3	st
lichtbruine basterdsuiker	300	g
mirin (zoete sake)	300	ml
soja van kikkoman	300	ml
eendenborsten, ca. 200 g elk	3	st
broccoli	3	stronk
mini conchiglie van grand d'italia (schelpjes pasta)	350	g
bio handsinaasappel	1	st
zout en (versgemalen) peper, olijfolie classico		

Zet 12 grote borden in de warmhoudkast. Verwarm de oven voor op 180 °C (eendenborst). Verwijder de zaadlijsten en zaadjes uit de rode peper en hak de pepertjes fijn. Schil de verse gember, ui en knoflook en snijd alles in grove stukken. Kneus de korianderzaadjes. Pers de 3 sinaasappels uit. Bewaar het sap. Verwarm in een koekenpan met een scheutje olijfolie classico de rode pepertje, ui, knoflook, gember en koriander. Voeg na 2 min. sinaasappelsap toe en laat dit kort koken. Voeg basterdsuiker, mirin, sojasaus en kippenbouillon toe. Laat het mengsel inkoken tot 1/3. Zeef de saus en bewaar. Snijd roosjes van de broccoli. Spoel af in een vergiet en kook in licht gezouten water beetgaar en houd warm in de warmhoudkast. Kook de mini conchiglie in licht gezouten water in 8 min. beetgaar en houd warm. Snijd het vet van de eendenborsten om de ½ cm in tot op het vlees (over de korte zijden). Bak de eend aan de vetzijde uit in een koekenpan met dikke bodem (zonder olie of boter). Draai de eendenborsten even om als er een mooie korst is ontstaan, braad het vlees snel aan op de 2e zijde. Totale braadtijd 8-10 min. Rosé binnenzijde, temperatuur 50°C. Neem de eendenborsten uit de pan en leg ze in een ovenschaal met de vetkant naar boven. Breng de filets op smaak met versgemalen peper en zout. Zet de eendenborsten 4 min. in de voorverwarmde oven., kerntemperatuur 55°C. NB. Trancheer de eendenborst dun kort voor het uitserveren. Was en snijd de bio sinaasappel in 12 partjes, verwijder de pitten. Serveer de dun getrancheerde eend op het warme, grote bord links van het midden. Leg een schepje pasta rechts van de eend. Schenk een lepel sinaasappel-teriyakiesaus over de eend en maak een streep naar de pasta. Giet hier ook een scheutje saus over. Maak de compositie af met enkele broccoliroosjes rondom de eendenborst en een partje sinaasappel erop.

Sherry-amandelijs met vruchtencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren, medium	4	st
fijne kristalsuiker	125	g
vanille-extract	1	tl
mascarpone	250	g
slagroom	400	ml
valdespino pedro ximénez "el candido" (zoete sherry)	100	ml
geroosterde blanke amandelen	200	g
bio-sinaasappels	2	st
appels, zoetzuur	2	st
handperen	2	st
blauwe bessen (evt diepvries)	500	g
frambozen (evt diepvries)	500	g
kaneelstokjes	2	st
bio-citroenen	2	st
rode wijn	400	ml
pure hagelslag	200	g

Zet 12 diepe borden klaar. Hak de blanke amandelen klein. Klop de eieren met de suiker en de vanille licht en dik schuimig. Klop in een andere grote schaal de mascarpone met de slagroom en de sherry luchtig. Spatel het eimengsel met de amandelen door de mascarponerom. Schep het mengsel in de ijsmachine en de machine draaien tot het ijs klaar is. Bewaar het ijs eventueel tot serveren in een bak in de vriezer. Was de sinaasappels en snijd ze in dunne plakken, verwijder de pitjes. Schil de appels en peren, verwijder de klokhuizen en snijd in dunne schijfjes. Leg de ongeschilde plakken sinaasappel in een pan, overgiet ze met kokend water en laat ze 5 min. sudderen en laat ze goed uitlekken. Breng alle ingrediënten, behalve de bessen en frambozen aan de kook en laat ze zachtjes koken tot de appel en peer gaar zijn. Voeg de blauwe bessen en de frambozen toe, breng alles weer aan de kook en neem de pan van het vuur. Laat de compote afkoelen en zet hem koel weg. Schep een laagje vruchtencompote in het diepe bord. Leg een bol sherry-amandelijs midden op de vruchtencompote. Besprenkel de bol ijs met de sherry en strooi er ter garnering, pure hagelslag over.